OFFICINE BANO formazione

CORSO

11-12 ottobre

DESSERT DA RISTORAZIONE PER BANCHETTISTICA

condotto dal docente Gabriele Bozio

CORSO RIVOLTO A

- Professionisti, cuochi e ristoratori, che desiderano arricchire le proprie conoscenze sulla produzione dessert in linea con le moderne esigenze della banchettistica e non solo.
- Professionisti pasticceri che desiderano arricchire le proprie conoscenze sulla produzione dolci da ristorazione
- Ragazzi giovani e non, appassionati neofiti del settore che vogliono avvicinarsi in maniera professionale al mondo della pasticceria specializzata da ristorazione.

OBIETTIVI

Trasferire al corsista i concetti importanti della pasticceria nel mondo della ristorazione realizzando ricette in linea con le moderne rischiaste di mercato; illustrare le tecniche e le tecnologia più all'avanguardia che aumentano la produttività nel rispetto del prodotto.

TEMI TRATTATI

Introduzione agli ingredienti.
Le moderne tecnologie.
Produzione di dessert da taglio.
Produzione di dessert con stampi in silicone.
Produzione di dessert con tecniche alternative.
Tecniche e tecnologie di conservazione del prodotto.
Tecniche e tecnologie di rigenerazione del prodotto.

DESCRIZIONE

La pasticceria, il "dolce", non serve all'uomo a livello nutrizionale, ma è considerata ludica, serve più al benessere dello spirito che a quello del corpo; e se pensiamo in oltre che il dessert è l'ultima portata che il cliente consuma e che quindi sarà quella che gli rimane come ricordo del nostro locale, capiamo l'importanza che questo ha. Realizzato con prodotti di qualità, in maniera organizzata e con le giuste tecnologie, il dessert non deve essere un peso per il ristoratore che sceglie di elevare il proprio livello di servizio producendo "in casa" anche la pasticceria senza però cadere nella banalità delle proposte " classiche". Gabriele Bozio, chef pasticcere, propone in questo seminario una vasta gamma di dessert per tutte le occasioni, ma soprattutto l'applicazione di moderne tecniche di gestione del prodotto e organizzazione del servizio grazie alle nuove tecnologie a disposizione.











OFFICINE BANO formazione

DESSERT DA RISTORAZIONE PER BANCHETTISTICA

CORSO

lunedi 11 ottobre
dalle 10.00 alle 13.00
dalle 14.00 alle 19.00

martedi 12 ottobre
dalle 09.00 alle 13.00
dalle 14.00 alle 17.00

Presso Officine Bano S.p.A.
Via Piovego, 99 - 35010 Z.I. Arsego - Pd

Durata: 2 GIORNI

Servizi offerti: PRANZO A BUFFET
ASSAGGI FINALI E AL MOMENTO
RICETTARIO CON TUTTE LE
RICETTE ESEGUITE DURANTE IL CORSO
DISPENSA CONTENENTE LO SVILUPPO
ARGOMENTI TRATTATI DURANTE IL CORSO

A richiesta: PRENOTAZIONE DI BED&BREACKFAST SU
HOTEL CONVENZIONATO

Certificazioni: Attestato di partecipazione
"OFFICINE BANO FORMAZIONE"

Costo: 320,00 EURO + iva

CORSO

PER INFO CHIAMACI ALLO 049 93 33 197
Il corso è a numero chiuso, affrettati e conferma la tua presenza entro mercoledi 06 ottobre inviando la scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti tramite e-mail a accessoria@bano.com oppure via fax allo 049 93 33 100